Modelo SP8

N.º de modelo: _____

N.º de serie: _____

Manual de instrucciones para la batidora Globe Modelo SP8

Para obtener información sobre el servicio técnico de su batidora:

1. Visite nuestro sitio web en ***www.globeslicers.com*** (seleccione la lista desplegable "Parts/Support" [Partes/Soporte]).

2. O bien, llame al Departamento de Servicio de Globe al 937-299-8625 y solicite la información de contacto de su compañía de servicio técnico local.

- AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD -

Este manual contiene instrucciones de seguridad importantes que deben seguirse de manera estricta cuando se use el equipo.

Visite nuestro sitio web para obtener información sobre productos adicionales y disponibles de Globe.

www.globeslicers.com

Cortadoras, batidoras, equipos de cocina para encimeras, picadoras de carne y balanzas

WARRANTY REGISTRATION
SCAN THE QR CODE WITH YOUR MOBILE DEVICE OR GO TO WWW.GLOBESLICERS.COM TO FILL OUT AND SUBMIT YOUR WARRANTY REGISTRATION.

http://www.globeslicers.com/site/warranty.asp

Índice

ATENCIÓN PROPIETARIOS Y OPERARIOS 4

COMPONENTES CLAVE DE LA BATIDORA 5

INSTALACIÓN 6

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO 7-9

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 10

PUNTOS IMPORTANTES 11

TABLA DE CAPACIDADES 12

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 13-14

GARANTÍA LIMITADA DE LA BATIDORA 15

GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TELÉFONO: 937-299-5493
LÍNEA GRATUITA: 800-347-5423
FAX: 937-299-4147
EMAIL: info@globeslicers.com
SITIO WEB: www.globeslicers.com

WARRANTY REGISTRATION
SCAN THE QR CODE WITH YOUR MOBILE DEVICE OR GO TO WWW.GLOBESLICERS.COM TO FILL OUT AND SUBMIT YOUR WARRANTY REGISTRATION.

http://www.globeslicers.com/site/warranty.asp

© Globe Food Equipment Company, 2012

Atención propietarios y operarios

El equipo de Globe está diseñado para proporcionar un procesamiento de productos alimenticios seguro y productivo, siempre que el equipo se use de conformidad con las instrucciones de este manual y se realice un mantenimiento adecuado. A menos que el operario esté capacitado y sea supervisado de manera adecuada, existe la posibilidad de que sufra lesiones graves. Los propietarios de este equipo son responsables de asegurarse de que se use de manera correcta y segura, de seguir estrictamente todas las instrucciones que se incluyen en este manual y de cumplir con los requisitos de la ley local, estatal o federal.

Los propietarios no deben permitir que ninguna persona toque el equipo, a menos que sea mayor de 18 años, esté capacitada y supervisada de manera adecuada y haya leído y comprendido este manual. Los propietarios deben asegurarse de que ningún cliente, visitante o personal no autorizado toque el equipo. Recuerde que Globe no puede prever todas las circunstancias ni todos los entornos en los cuales se operará este equipo. Es responsabilidad del propietario y del operario permanecer alerta ante cualquier peligro que pueda representar el funcionamiento de este equipo. Si en alguna ocasión no está seguro sobre una tarea en particular o sobre el método adecuado para el funcionamiento este equipo, consulte a su supervisor.

Este manual contiene una serie de precauciones que debe tomar para ayudar a promover el uso seguro de este equipo. En el resto del manual, observará advertencias adicionales sobre posibles peligros.

La advertencias relacionadas con su seguridad personal se indican con:

o

Las advertencias relacionadas con los posibles daños al equipo se indican con:

Si alguna de las etiquetas de advertencia o este manual se extravían, dañan o son ilegibles, o si necesita copias adicionales, comuníquese con su representante más cercano o directamente con Globe para obtenerlas sin cargo.

Recuerde que este manual o las etiquetas de advertencia no reemplazan la necesidad de estar atento, de capacitar y supervisar correctamente a los operarios, ni de usar el sentido común cuando se opera este equipo.

Componentes clave de la batidora

VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

Instalación

Desembalaje

Desembale la batidora inmediatamente después de recibirla. Si la máquina está dañada, guarde el material de embalaje y comuníquese con el proveedor en un plazo de quince (15) días a partir de la fecha de entrega. Comuníquese de inmediato con su recurso proveedor del equipo.
No puede reclamar daños después de quince (15) días de recibirla.

⚠ ADVERTENCIA

PARA EVITAR LESIONES PERSONALES GRAVES:

- **SIEMPRE** instale el equipo en un área de trabajo con luz y espacio adecuados.
- **SOLAMENTE** opere el equipo en una superficie sólida, nivelada, antideslizante que no sea inflamable.
- **NUNCA** puentee, altere ni modifique este equipo de ninguna manera con respecto a su condición original. Si lo hace, puede que se produzcan riesgos y anulará la garantía.
- **NUNCA** opere la batidora sin que esta tenga adosadas todas las advertencias.

INSTALACIÓN

1. Lea todo este manual antes de la instalación y la operación. NO continúe con la instalación ni con la operación si tiene preguntas o si no entiende algo de este manual. Comuníquese con su representante local o con Globe antes de hacerlo.

2. Retire la batidora de la caja.

3. Seleccione una ubicación para la batidora en una superficie nivelada, sólida, antideslizante, que no sea inflamable y que esté en una zona de trabajo bien iluminada, lejos del alcance de niños y visitantes.

4. Inspeccione la batidora para asegurarse de que se hayan incluido todas las partes (es decir, el bol, el mezclador, el batidor y el gancho).

⚠ ADVERTENCIA **CONEXIÓN A TIERRA ADECUADA**

ESTA MÁQUINA SE PROPORCIONA CON UN ENCHUFE DE TRES CLAVIJAS CON CONEXIÓN A TIERRA. EL TOMACORRIENTE AL CUAL SE CONECTE ESTE ENCHUFE DEBE TENER UNA CONEXIÓN A TIERRA ADECUADA. SI EL RECEPTÁCULO NO TIENE EL TIPO DE CONEXIÓN A TIERRA ADECUADO, COMUNÍQUESE CON UN ELECTRICISTA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE O QUITE LA TERCERA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN NI USE UN ADAPTADOR (fig. 6-1 y fig. 6-2).

Fig. 6-1 Correcto

Fig. 6-2 Incorrecto

5. Complete la tarjeta de garantía y envíela por correo a Globe o regístrela en Internet, en www.globeslicers.com/warranty.asp.

6. Limpie la batidora antes de usarla. Siga las instrucciones de limpieza que se incluyen en la página 10.
NOTA: Es normal que la fábrica aplique una gran cantidad de grasa en la máquina y sobre esta antes de su primer uso. También puede encontrarse exceso de grasa para alta presión (de color negro amarronado) en el eje planetario y algunas gotas en el bol.

Instrucciones de funcionamiento

⚠ ADVERTENCIA

PARA EVITAR LESIONES PERSONALES GRAVES:

- **NO** opere la batidora sin antes leer el manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** desconecte o desenchufe la batidora de la conexión eléctrica antes de limpiarla, realizarle un servicio técnico o ajustar partes o accesorios.
- **SIEMPRE** mantenga las manos, el cabello y la ropa lejos de las partes en movimiento.

Fig. 7-1

CÓMO COLOCAR EL BOL EN LA BATIDORA

NOTA: Instale el bol ANTES de colocar los agitadores.

1. Baje el bol empujando la palanca elevadora del bol hacia atrás y hacia abajo, hasta llegar a su posición de apoyo.
2. Levante el bol mediante su manija y realice lo siguiente:
   a. Coloque lentamente el pasador de seguridad (ubicado en la parte trasera del bol) en el orificio que se encuentra en el medio de la parte trasera del soporte (consulte la fig. 7-1).
   b. Baje el bol hasta los pasadores ubicados en los laterales del soporte del bol.
3. Una vez que el bol esté colocado en el soporte, asegúrelo tirando de ambos pasadores del bol hacia adelante hasta que el bol esté sujetado firmemente (consulte la fig. 7-2).

Fig. 7-2

CÓMO COLOCAR EL AGITADOR EN LA BATIDORA (es decir, el mezclador, el gancho y el batidor)

NOTA: Es más fácil instalar el agitador antes de añadir los ingredientes al bol.

1. El bol debe estar en la posición inferior y el protector del bol debe quitarse (fig. 7-3).
2. Incline el agitador ligeramente hacia arriba, sobre el eje planetario, colocando el pasador del eje por la ranura del agitador (consulte la fig. 7-4).
3. Gire el agitador hacia la derecha para asegurarlo en el eje planetario (fig. 7-5).

Fig. 7-3

MEZCLAR LOS INGREDIENTES

Siga la tabla de capacidades que se incluye en la página 12 de este manual del propietario.
Si sobrecarga la batidora o no sigue esta tabla, la batidora se dañará y se anulará la garantía.

IMPORTANTE: Asegúrese de que la palanca de control de velocidad esté en la primera (1) velocidad.

1. Añada los ingredientes que correspondan al bol para mezclar.

Fig. 7-4

Fig. 7-5

Instrucciones de funcionamiento

2. Coloque el protector del bol encima del bol y alinee la flecha del protector del bol con la muesca del borde del bol (consulte la fig. 8-1).

Fig. 8-1

3. Asegure el protector del bol apretando los dos sujetadores de metal mientras empuja el protector del bol hacia abajo (consulte la fig. 8-2).

4. Levante completamente la palanca elevadora del bol hasta que este se bloquee en su posición (consulte la fig. 8-3).

NOTA: La batidora no se encenderá si el bol está en la posición inferior.

Fig. 8-2

NOTA: La pantalla del cronómetro debe iluminarse. Si no se ilumina, presione el botón de apagado "Stop".

5. Ajuste el cronómetro con el tiempo apropiado para la mezcla presionado la fecha hacia arriba.

6. Seleccione la velocidad adecuada subiendo o bajando la palanca de control de velocidad.

Fig. 8-3

Se encuentran disponibles tres velocidad fijas para su uso: primera (1), segunda (2) tercera (3).

Velocidades recomendadas para la mezcla:

Velocidad	Tipo de producto/ingrediente
1 (baja)	Pesados: amasar pizza, pan, pastas, masa para rosquillas y mezcla para tortas/gofres, hacer puré de patatas.
2 (media)	Medios: segunda etapa para mezclar masa para rosquillas, etc.
3 (alta)	Livianos: batir crema, claras, merengue.

IMPORTANTE: Cuando mezcle el producto, siempre use el agitador y la velocidad recomendados en la tabla de capacidades que se incluye en la página 12 de este manual.

7. Presione el botón de encendido verde que se encuentra en el medio del panel de control.

⚠ PRECAUCÍON **Siempre APAGUE la batidora ANTES de cambiar la velocidad. Si no lo hace, puede dañar los engranajes u otras partes y ANULARÁ la garantía.**

8. Para cambiar la velocidad mientras mezcla, realice lo siguiente:
   a. Presione el botón de apagado rojo dos veces.
   b. Cambie la velocidad subiendo o bajando la palanca de control de velocidad.
   c. Presione el botón de encendido verde para reiniciar la batidora.

NOTA: Si la batidora se apaga durante su funcionamiento, reduzca el tamaño de la tanda.

NOTA: La batidora está equipada con una protección contra sobrecarga del motor. Si la batidora se apaga durante su funcionamiento, presione el botón de apagado y reduzca el tamaño de la tanda; luego presione el botón de reinicio por sobrecarga ubicado en la parte trasera de la base de la batidora.

NOTA: Reduzca el tamaño de la tanda en un 10 % si se usa harina fría, agua con una temperatura inferior a los 21 °C o si se usa hielo en la mezcla.

Instrucciones de funcionamiento

IMPORTANTE: Para cargas más pesadas, la batidora no debe funcionar durante más de quince minutos, sin pausas, para un período de enfriamiento de, al menos, quince minutos o más antes de reanudar la mezcla. Para cargas más livianas, la batidora no debe funcionar durante más de treinta minutos, sin pausas, para un período de enfriamiento de al menos treinta minutos o más antes de reanudar la mezcla.

9. Cuando los ingredientes se hayan mezclado por completo, presione el botón de apagado rojo para detener la batidora.
   NOTA: La batidora se detendrá automáticamente cuando haya finalizado el tiempo del cronómetro.

10. Baje el bol empujando la palanca elevadora del bol hacia atrás y hacia abajo, hasta llegar a su posición de apoyo.

11. Quite el protector del bol presionando los clips del protector del bol y levantándolo del bol.

12. Quite el agitador del eje planetario levantándolo. Luego, gírelo hacia la izquierda hasta que se haya desbloqueado. Baje el agitador y sáquelo del eje planetario.

13. Empuje cada sujetador del bol hacia atrás para desbloquearlo del soporte.

14. Levante levemente el bol para despejar los pasadores del soporte del bol.

Instrucciones de limpieza

⚠ PRECAUCÍON

- Diluya detergente según las instrucciones del distribuidor.
- **NO** lave ninguna parte de la batidora con manguera ni con agua a presión.
- **NUNCA** use un estropajo, un estropajo de acero ni ningún material abrasivo para limpiar la batidora.
- **NUNCA** use agua con lavandina (hipoclorito de sodio) ni limpiadores a base de agua con lavandina.
- **SIEMPRE** quite el agitador después de cada tanda. Si no lo hace, el agitador puede atascarse en el eje y será difícil quitarlo.

⚠ **Toda la batidora, incluidas las partes desmontables, debe limpiarse y desinfectarse a fondo según los procedimientos identificados por su departamento sanitario local y los fundamentos de ServSafe publicados por la Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes (NRAEF, por sus siglas en inglés). Para obtener más detalles, visite www.servsafe.com.**

⚠ **Es extremadamente importante desinfectar la batidora y seguir las instrucciones del envase de su desinfectante cuaternario para asegurarse de que se cumplan las condiciones de salubridad adecuadas.**

⚠ **SIEMPRE DESCONECTE O DESENCHUFE LA BATIDORA DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ANTES DE LIMPIARLA.**

LIMPIEZA RECOMENDADA

PARTE	MEDIDA NECESARIA	FRECUENCIA
Agitadores	Lavar a mano con jabón suave y agua, enjuagar, secar y desinfectar.	Limpiar luego de cada uso.
Bol	Usar un estropajo, jabón suave y agua, aplicar presión para garantizar que el bol se limpie, enjuagar, secar y desinfectar. El bol también puede colocarse en un lavavajillas para su lavado.	Limpiar luego de cada uso.
Protector del bol	Lavar a mano con jabón suave y agua, enjuagar, secar y desinfectar.	Limpiar luego de cada uso.
Soporte del bol	Lavar a mano con jabón suave y agua, enjuagar, secar y desinfectar.	Diaria.
Eje planetario	Limpiar con un paño limpio y húmedo, secar y desinfectar.	Limpiar luego de cada uso.
Exterior	Lavar a mano con jabón suave y agua, enjuagar, secar y desinfectar. NO usar manguera con agua.	Diaria.

Puntos importantes

Su nueva batidora Globe le proporcionará años de servicio ininterrumpido, únicamente si realiza lo siguiente.

Instalación

- No use un cable extensor para conectar la batidora a la energía eléctrica.

Funcionamiento

- Apague la batidora antes de cambiar las velocidades.
- Siga la tabla de capacidades que se incluye en la página 12, especialmente para amasar.
- Use únicamente la primera (1) velocidad para amasar.
- Si la unidad se apaga durante la mezcla (se activa la protección contra sobrecarga), reduzca el tamaño de la tanda.

Tabla de capacidades

Las siguientes funciones máximas se proporcionan como una guía únicamente. Algunos factores variables como el tipo de harina que se use, la temperatura del agua y otras condiciones pueden hacer que deba reducirse el tamaño de la tanda.

Producto	Agitador y velocidad	SP5	SP8	SP10	SP20	SP25	SP30/ SP30P	SP40	SP60	SP62P	SP80PL
Mezcla para gofres o panqueques	Mezclador plano	1,9 l	2,8 l	4,7 l	7,6 l	9,5 l	11,35 l	15,1 l	22,7 l	----	28,4 l
Crema batida	Batidor de alambre	1,9 l	1,9 l	1,9 l	3,8 l	4,7 l	5,7 l	8,5 l	11,35 l	----	15,1 l
Puré de patatas	Mezclador plano	1,8 kg	1,8 kg	3,6 kg	6,8 kg	8,1 kg	10,4 kg	13,6 kg	18,1 kg	----	22,6 kg
Claras	Batidor de alambre	0,35 l	0,35 l	0,47 l	0,94 l	1,2 l	1,4 l	1,65 l	1,9 l	----	1,9 l
Merengue (Cantidad de agua)	Batidor de alambre	0,11 l	0,23 l	0,35 l	0,7 l	0,82 l	0,94 l	1,2 l	1,65 l	----	2,8 l
Masa para rosquillas con levadura (65 % del AR) *◆	Gancho para amasar 1.º y 2.º	0,9 kg	0,9 kg	2 kg	4 kg	5,4 kg	6,8 kg/ 9 kg	11,3 kg	27,2 kg	34 kg	36,2 kg
Masa para pan pesada (55 % del AR) *•◆	Gancho para amasar 1.º únicamente	1,8 kg	1,3 kg	3,4 kg	6,8 kg	9 kg	13,6 kg/ 15,8 kg	18,1 kg	31,5 kg	34 kg	36,2 kg
Masa para panes y panecillos (60 % del AR) *•◆	Gancho para amasar 1.º únicamente	2,2 kg	2,2 kg	5,7 kg	11,3 kg	11,3 kg	20,4 kg	27,2 kg	36,2 kg	40,8 kg	40,8 kg
Masa para pizza, fina (40 % del AR) *✖•◆□	Gancho para amasar 1.º únicamente	1,3 kg	0,9 kg	2,2 kg	4 kg	5,4 kg	7,2 kg/ 11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg (1.º)	22,6 kg 15,8 kg (2.º)	22,6 kg
Masa para pizza, media (50 % del AR) *•◆□	Gancho para amasar 1.º únicamente	1,8 kg	1,8 kg	2,2 kg	4,5 kg	6,8 kg	11,3 kg/ 16,3 kg	18,1 kg	31,5 kg (1.º) 15,8 kg (2.º)	36,2 kg (1.º) 27,2 kg (2.º)	40,8 kg
Masa para pizza, gruesa (60% del AR) *•◆	Gancho para amasar 1.º únicamente	2,2 kg	2,2 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	18,1 kg/ 20,4 kg	22,6 kg	31,5 kg	40,8 kg	45,3 kg
Glaseado fondant	Mezclador plano	1,8 kg	1,3 kg	2,7 kg	5,4 kg	6,8 kg	8,1 kg	11,3 kg	16,3 kg	----	27,2 kg
Torta	Mezclador plano	2,2 kg	2,7 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg	27,2 kg	----	40,8 kg
Masa para pastel	Mezclador plano	2,2 kg	1,8 kg	4,5 kg	8,1 kg	9,9 kg	12,2 kg	15,8 kg	22,6 kg	27,2 kg	31,5 kg
Pastas, fideos de huevo básicos	Gancho para amasar	0,45 kg	0,9 kg	1,3 kg	2,2 kg	2,7 kg	3,6 kg/ 6,8 kg	7,7 kg	15,8 kg	18,1 kg	22,6 kg

* NOTA: La capacidad de la batidora depende de la humedad del contenido de la masa. Cuando mezcle masa (pizza, pan o rosquillas de pan) controle el porcentaje del AR. % del AR (% del coeficiente de absorción) = peso del agua dividido por el peso de la harina. Las capacidades mencionadas anteriormente se basan en la harina a temperatura ambiente y una temperatura del agua de 21 °C. (1 galón [3,8 l] de agua pesa 3,7 kg)

✖ Tiempo máximo de mezcla: 7 minutos

• Si se usa harina con alto contenido de gluten, reduzca el tamaño de la tanda en un 10 %.

◆ Si usa harina fría, agua con una temperatura inferior a los 21 °C o hielo, reduzca el tamaño de la tanda en un 10 %.

□ Nunca se debe usar la segunda velocidad con un AR del 50 % o menos, excepto en el modelo SP60. El modelo SP60 requiere una reducción del 50 % en el tamaño de la tanda para mezclar, en la velocidad 2, masas con un AR del 50 %.

No use los accesorios en el eje mientras mezcla.

Resolución de problemas

Problema	Posibles causas	Medida necesaria
La batidora no funciona.	El cronómetro no está activado.	Encender el cronómetro presionando la flecha hacia arriba para establecer el tiempo deseado.
	El bol no se levanta hasta la posición.	Levantar el bol y bloquearlo en su posición.
	No está conectada correctamente a la energía eléctrica.	Controlar todas las conexiones eléctricas. Enchufar a un tomacorriente activo. (*No usar un cable extensor).* Probar el tomacorriente con otro aparato eléctrico.
	El disyuntor del edificio está apagado.	Controlar la caja del disyuntor.
	Se activo la protección contra sobrecargas interna.	Presionar el botón de apagado y luego el botón de reinicio.
	El engranaje no está enganchado.	Colocar el engranaje en su posición. (*La batidora no funcionará si la palanca de control de velocidad está ubicada entre dos velocidades).*
La batidora se detiene durante la mezcla.	Se activó la protección contra sobrecargas interna.	Presionar el botón de apagado y luego el botón de reinicio.
La batidora hace demasiado ruido.	La batidora no está instalada en una superficie nivelada.	Ajustar la superficie o ubique la batidora en otro lugar.
	El bol no está colocado correctamente o los sujetadores no están en su lugar.	Asegurarse de que el bol esté ubicado en el soporte de manera correcta y que los sujetadores del bol estén bloqueados en su lugar.
	El agitador no está colocado correctamente.	Quitar y colocar el agitador correctamente.
	El bol está sobrecargado.	Reducir el tamaño de la tanda. (*Consultar la tabla de capacidades*)
El tiempo de mezcla es demasiado prolongado.	El tamaño de la tanda es demasiado pequeño.	Aumentar el tamaño de la tanda o usar un kit adaptador para que el bol sea más pequeño. (*Comunicarse con el distribuidor para la compra*).
	Las porciones o las temperaturas de la receta son incorrectas.	Seguir las porciones y las temperaturas de las instrucciones de la receta.
El elevador del bol se atasca o no funciona.	Falta de lubricación o limpieza de las guías de deslizamiento del bol.	Lavar a mano con un jabón suave y agua, secar y lubricar las guías de deslizamiento del bol con aceite mineral o grasa alimenticia de buena calidad. Si aun así se atasca, un técnico debe limpiar el mecanismo de elevación del bol.
Uno o más engranajes no funcionan.	El engranaje está dañado o roto.	Un técnico debe reemplazar el engranaje. ***Siempre APAGUE la batidora ANTES de cambiar la velocidad.***

Resolución de problemas

Problema	Posibles causas	Medida necesaria
Los agitadores tocan el fondo o los laterales del bol.	El bol tiene defectos o está abollado.	Quitar las abolladuras o reemplazar el bol.
	El agitador tiene defectos.	Reemplazar el agitador.
Los alambres del batidor están rotos.	El tamaño de la tanda es demasiado grande para la batidora. Los productos están demasiado firmes o la velocidad es demasiado alta.	Reducir el tamaño de la tanda. (*Consultar la tabla de capacidades)* Modificar la receta. Reducir la velocidad.
	Se cayó un utensilio duro en el bol mientras se mezclaba.	Detener la batidora antes de trabajar con la mezcla.
El mezclador plano está roto.	Los ingredientes están demasiado fríos o son demasiado grandes (por ejemplo, manteca congelada, queso cremoso cortado en trozos).	Esperar a que los ingredientes alcancen temperatura ambiente antes de mezclar. Reducir el tamaño del trozo.
El gancho para amasar está roto.	El tamaño de la tanda es demasiado grande para la batidora.	Reducir el tamaño de la tanda. (*Consultar la tabla de capacidades)*. Modificar la receta.
	Los ingredientes están demasiado fríos o son demasiado grandes.	Esperar a que los ingredientes alcancen temperatura ambiente antes de mezclar. Reducir el tamaño del trozo.
Alteración del color del producto mezclado.	El bol no se ha limpiado bien.	Limpiar nuevamente el bol con un estropajo aplicando presión (consultar la página 10).
Los agitadores no entran con facilidad en el eje planetario.	Falta de lubricación o limpieza del eje planetario.	Limpiar el eje planetario con un paño limpio y húmedo y lubricarlo con aceite mineral o grasa alimenticia de buena calidad.

Garantía limitada de la batidora

La compañía Globe Food Equipment Company (“GFE”) garantiza al comprador original del equipo nuevo que cuando se instale este equipo, de conformidad con nuestras instrucciones para América del Norte y con su uso habitual, estará libre de defectos materiales o defectos de fabricación durante un período de 2 años con respecto a las partes (no incluye las partes desgastadas/sujetas a desgaste). La garantía de mano de obra es de 1 año a partir de la instalación original, o de 18 meses a partir de la fecha real de envío, lo que ocurra primero.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, YA SEAN EXPRESAS O IMPLÍCITAS. GFE RECHAZA EXPRESAMENTE TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD COMERCIAL, O TODA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA DE IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR.

LA OBLIGACIÓN Y LA RESPONSABILIDAD DE GFE EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA SE LIMITA EXPRESAMENTE A REPARAR Y REEMPLAZAR EL EQUIPO QUE SE COMPRUEBE QUE TIENE DEFECTOS MATERIALES O DE FABRICACIÓN DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA CORRESPONDIENTE. Todas las reparaciones conformes a esta garantía estarán a cargo de una sucursal de servicio técnico de GFE designada y autorizada, durante el horario habitual de atención. EN NINGÚN CASO GFE SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ACCIDENTALES O INDIRECTOS AL COMPRADOR O A TERCEROS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, PÉRDIDA DE PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES, PÉRDIDAS DE NEGOCIOS O GANANCIAS, U OTRAS PÉRDIDAS ECONÓMICAS, NI POR DAÑOS ESTATUTARIOS O DAÑOS EJEMPLARES, YA SEA POR NEGLIGENCIA, GARANTÍA, RESPONSABILIDAD OBJETIVA, O POR OTRO MOTIVO.

Esta garantía se otorga únicamente al primer comprador por parte de un vendedor minorista. No se otorgan garantías a los cesionarios subsiguientes.

Esta garantía no cubre fallas del producto provocadas por: falta de mantenimiento, negligencias, uso excesivo, daño debido al exceso de agua, fuego, desgaste normal, instalación y uso incorrectos. El mantenimiento periódico no está cubierto.

Esta garantía no entrará en vigencia hasta que GFE haya recibido el registro de garantía/instalación completo y firmado correspondientemente, en un plazo de 30 días a partir de la fecha de instalación.

LAS CLÁUSULAS DE LA GARANTÍA ANTERIOR CONSTITUYEN UNA DECLARACIÓN COMPLETA Y EXCLUSIVA DEL COMPRADOR Y VENDEDOR. GFE NO ASUME, NI AUTORIZA A NINGUNA PERSONA A ASUMIR EN SU NOMBRE, NINGUNA OTRA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDAD EN RELACIÓN CON DICHO EQUIPO.

Los ejemplos de casos que no están cubiertos por la garantía incluyen, entre otros, los siguientes:

1. Causas fortuitas, fuego, daño por agua, vandalismo, accidentes, robo.
2. Daños durante transporte.
3. Instalación inadecuada o alteraciones del equipo.
4. Uso de partes genéricas o partes provenientes de mercados secundarios.
5. Reparaciones no realizadas por el servicio técnico designado por GFE.
6. Lubricación.
7. Partes desgastadas o sujetas a desgaste. (Esto incluye el bol, el mezclador plano, el batidor de alambre y el gancho para amasar en espiral).
8. Limpieza del equipo.
9. Mal uso o uso excesivo.

WARRANTY REGISTRATION
SCAN THE QR CODE WITH YOUR MOBILE DEVICE OR GO TO WWW.GLOBESLICERS.COM TO FILL OUT AND SUBMIT YOUR WARRANTY REGISTRATION.

http://www.globeslicers.com/site/warranty.asp